

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Fit 50

Mode d'emploi

Pan Fit 50	g. 1000
Farine de blé 00	g. 1000
Eau	g. 1000
Levure fraîche	g. 60

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène

Pétrir pendant 15 minutes et briser la pâte en boules de 150 g.

Former un boudin ou un pain et

placer dans l'armoire de fermentation à 30°C H.R. 80% pendant environ 60 minutes.

Faire des découpes et cuire à la vapeur initiale à 215/220°C pendant 20 minutes.

Poursuivre la cuisson avec les soupapes ouvertes pendant 5 minutes supplémentaires.